

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

营养配餐加工过程工艺流程

Nutritional catering processing technology process

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 工艺流程 2

5 质量控制要求 5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由郑州千味坊餐饮服务有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：郑州千味坊餐饮服务有限公司、周口乾盛央厨餐饮管理服务有限公司、项城市千味坊餐饮服务有限公司、河南宏恩餐饮服务有限公司。

本文件主要起草人：龚锐、王新社、赵月恒、赵新燃、师廷征。

营养配餐加工过程工艺流程

1 范围

本文件规定了营养配餐加工的工艺流程及质量控制的要求。

本文件适用从事营养配餐加工的企业和单位。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1354 大米
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 20554 海带
GB/T 39438 包装鸡蛋
NY/T 654 绿色食品 白菜类蔬菜
NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜
NY/T 746 绿色食品 甘蓝类蔬菜
NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜
NY/T 748 绿色食品 豆类蔬菜
NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品
NY 5189 无公害食品 豆腐
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

关键控制点 critical control point

指能够实施控制，并且该控制对防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受水平所必需的某一步骤。

3.2

废弃物排放点 waste discharge point
指在加工过程中产生废弃物的环节。

3.3

返工点 rework point
指对不符合要求的产品进行重新加工的环节。

3.4

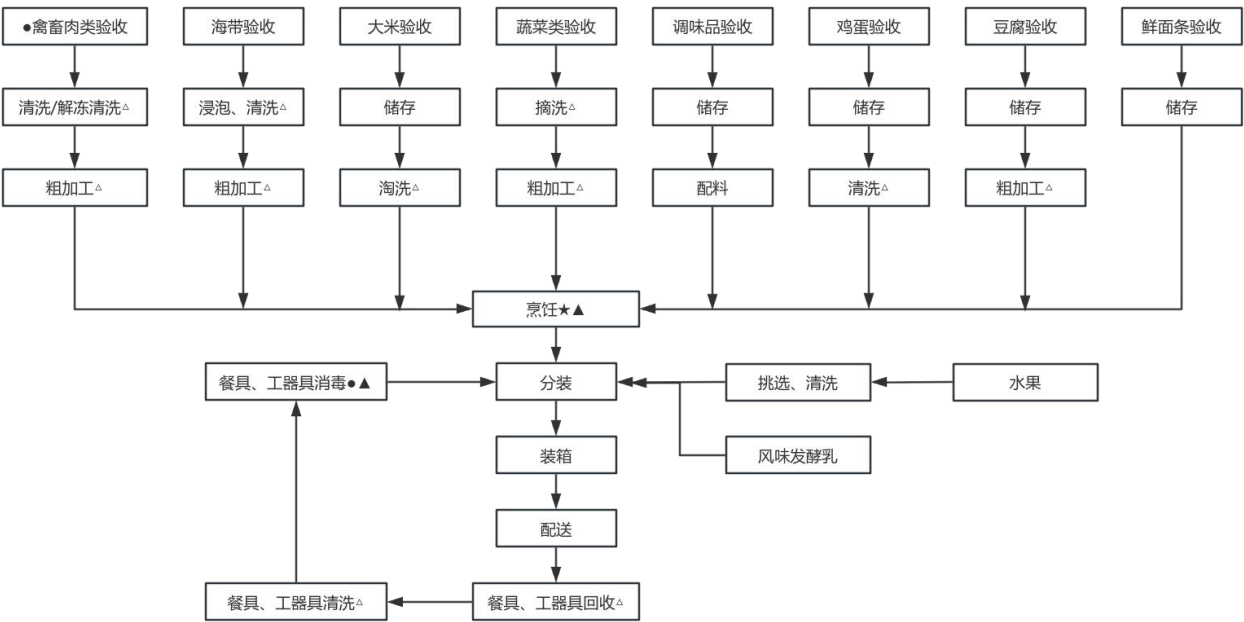
操作性前提方案点 Operational prerequisite program point, OPRP
为控制食品安全危害引入的可能性和(或)食品安全危害在产品或加工环境中污染或扩散的可能性，通过危害分析确定的必不可少的前提方案。

4 工艺流程

4.1 热食类食品、面条等工艺

4.1.1 工艺流程

热食类食品、面条等配餐加工工艺流程图如下：



注：
●——OPRP 点；
△——废弃物排放点；
▲——返工点；
★——关键控制点。

图 1 热食类食品、面条等配餐加工工艺流程图

4.1.2 原材料验收与预处理

4.1.2.1 验收

对畜禽肉类、海带、大米、蔬菜类、调味品、鸡蛋、豆腐、鲜面条等原料，依对应质量标准验收，查验合格证明、感官状态（色泽、气味等），不合格原料拒收。各原材料的质量应符合下列要求：

- a) 畜禽肉类应符合 GB 2707 的规定；
- b) 海带应符合 GB/T 20554 的规定；
- c) 大米应符合 GB/T 1354 的规定；
- d) 蔬菜类包括但不限于：
 - 1) 豆类蔬菜应符合 NY/T 748 的规定；
 - 2) 瓜类蔬菜应符合 NY/T 747 的规定；
 - 3) 甘蓝类蔬菜应符合 NY/T 746 的规定；
 - 4) 根菜类蔬菜应符合 NY/T 745 的规定；
 - 5) 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T 744 的规定；
 - 6) 绿叶类蔬菜应符合 NY/T 743 的规定；
 - 7) 茄果类蔬菜应符合 NY/T 655-2020 的规定；
 - 8) 白菜类蔬菜应符合 NY/T 654 的规定。
- e) 调味品包括但不限于：
 - 1) 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定；
 - 2) 酱油应符合 GB 2717 的规定；
 - 3) 料酒应符合 SB/T 10416 的规定；
 - 4) 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- f) 鸡蛋应符合 GB/T 39438 的规定；
- g) 豆腐应符合 NY 5189 的规定；
- h) 鲜面条应符合 NY/T 1512 的规定。

4.1.2.2 预处理

应根据 4.1.2.1 的验收合格后进行原料预处理工序，具体要求如下：

- a) 畜禽肉类：验收合格后，经清洗 / 解冻清洗；
- b) 海带：验收合格后，经浸泡、清洗；
- c) 大米：验收合格储存后，淘洗；
- d) 蔬菜类：验收合格后，挑拣、清洗；
- e) 调味品：验收合格储存后，按需配料；
- f) 鸡蛋：验收合格储存后，清洗；
- g) 豆腐：验收合格储存后，粗加工；
- h) 鲜面条：验收合格储存，直接进入后续环节。

4.1.3 烹饪

将预处理后原料按菜品工艺烹饪，严格控制温度、时间等参数。若烹饪后检测不合格，可返工，检测合格进入下一环节。

4.1.4 配餐及器具管理

4.1.4.1 水果处理

4.1.4.1.1 水果经挑洗、清洗后，参与配餐。

4.1.4.1.2 风味发酵乳可直接用于配餐。

4.1.4.2 分装

烹饪后食品及处理好的水果等，按配餐要求分装。

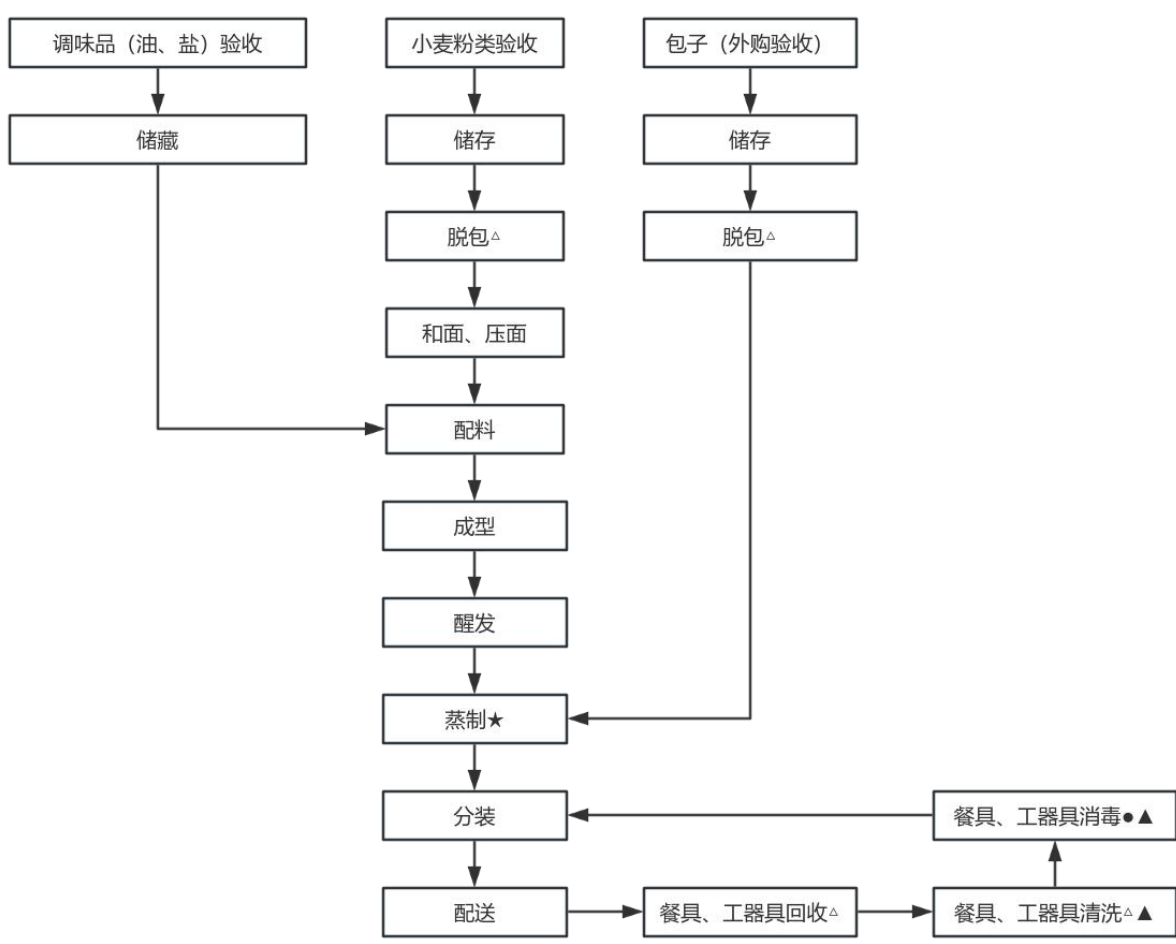
4.1.4.3 器具循环

- 4.1.4.3.1 器具、工器具先清洗，再消毒。
- 4.1.4.3.2 使用后器具、工器具回收，进入清洗环节循环。
- 4.1.4.3.3

4.2 馒头、花卷、包子（外购）等面食类食品工艺

4.2.1 工艺流程

馒头、花卷、包子（外购）等面食类配餐加工工艺流程图如下：



注：
●——操作性前提计划点；
△——废弃物排放点；
▲——返工点；
★——关键控制点。

图 2 馒头、花卷、包子（外购）等面食类配餐加工工艺流程图

4.2.2 原材料验收与储存

4.2.2.1 验收

对调味品（油、盐等）、小麦粉类、外购包子，按照 4.1.2.1 的要求验收，查验合格证明、感官品质，不合格拒收。

4.2.2.2 储存

验收合格原料，按类别、温湿度等要求规范储存。

4.2.3 预处理与加工

应根据 4.1.2.1 的验收合格后进行原料预处理工序，具体要求如下：

- a) 小麦粉类：储存后，经脱包、和面 / 压面，形成面团；
- b) 外购包子：储存后脱包，备用；
- c) 调味品：储存后按需配料。

4.2.4 成型与熟制

4.2.4.1 成型

面团经成型工艺，制成馒头、花卷生坯。

4.2.4.2 醒发

控制温湿度、时间，对生坯醒发，保障蓬松度。

4.2.4.3 蒸制

醒发后生坯与外购包子，经蒸制（关键控制点，严格管控温度、时长）。蒸制不合格可返工，合格进入后续环节。

4.2.5 配餐及器具管理

4.2.5.1 分装

熟制面食按配餐要求分装。

4.2.5.2 配送

分装后配餐，按配送规范发货。

4.2.5.3 器具循环

4.2.5.3.1 器具、工器具先清洗，再消毒。

4.2.5.3.2 使用后器具、工器具回收，进入清洗环节循环。

5 质量控制要求

5.1 卫生管控

5.1.1 粗加工与切配

5.1.1.1 加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。所有原料必须符合相关食品安全标准和要求,采购时应索取检验合格证明。对原料的验收应严格按照 4.1.2.1 的要求进行,不合格原料不得投入使用。

5.1.1.2 食品原料在使用前应洗净,动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗,禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时进行消毒。

5.1.1.3 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。解冻后的食品原料不重新冷冻贮存。

5.1.1.4 切配好的半成品与原料分开存放。中央厨房加工制备的净菜、半成品,应加贴或标记食品名称、加工单位及其许可证编号、加工日期、使用期限、半成品加工方法。

5.1.1.5 盛装食品的容器不得直接置于地面。

5.1.1.6 用于原料、半成品、成品的工具和容器,应分开摆放、使用并有明显的区分标识;原料加工中切配或盛放动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器,应分开摆放、使用并有明显的区分标识。

5.1.2 烹饪

5.1.2.1 烹饪前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行烹饪加工。

5.1.2.2 不得将回收后的食品经加工后再次销售或配送。

5.1.2.3 需熟制加工的食品应烧熟煮透,其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

5.1.2.4 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

5.1.2.5 需冷藏的熟制品,应尽快冷却后再冷藏,冷却应在清洁操作区进行,并标注加工时间等。

5.1.2.6 用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁,使用后随即加盖或苫盖,不得与地面或污垢接触。

5.1.3 专间操作

5.1.3.1 专间内应当由专人加工制作,非专间操作人员不得擅自进入专间。专间内操作人员进入专间前应更换整洁工作衣帽、洗手消毒规范佩戴口罩,不得在专间内从事与专间加工制作无关的活动。

5.1.3.2 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒灯消毒的,应在无人工作时开启 30 min 以上,并做好记录。

5.1.3.3 专间内应使用专用的设备、工具、容器,用前应消毒,用后应洗净并保持清洁。

5.1.3.4 专间内接触直接入口食品的水应经过水净化设施处理或使用直接饮用水,并符合 GB 5749 的要求

5.1.3.5 采用冷链工艺加工的成品,冷却后应测量成品的中心温度确保其中心温度降至 10℃ 以下。

5.1.3.6 供配制的蔬菜、水果等食品原料,未经清洗处理干净的,不得带入专间。

5.1.3.7 加工后的生食水产品应当放置在密闭容器内冷藏保存。

5.1.4 备餐

5.1.4.1 备餐应使用专用的设备、工具、容器,用前用消毒,并符合 GB 14934 的要求。用后应洗净并保持清洁。

5.1.4.2 备餐时应认真检查待供应食品,发现有腐败变质或其他感官性状异常的,不得供应。

5.1.4.3 操作时应避免食品受到污染。

5.1.4.4 分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

5.1.4.5 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒,不得反复使用。

5.1.4.6 在烹饪后至食用前需要较长时间(超过 2 h)存放的食品应在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

5.1.5 食品留样

应对所有生产的食品进行留样处理。留样食品应按品类分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 h 以上，每个品类留样量不少于 100 g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

5.1.6 场所及设施设备清洗消毒及维护

5.1.6.1 所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与工具，应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉，符合食品安全标准的材料制造。

5.1.6.2 食品加工用设备和工具的构造应有利于保证食品安全、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。

5.1.6.3 食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

5.1.6.4 食品接触面原则上不得使用木质材料(工艺要求必须使用除外)，必须使用木质材料的，应保证不会对食品产生污染。

5.1.6.5 加工场所内外环境下班后要及时进行清理，垃圾日产日清、下水道加盖保持通畅，不在加工场所饲养活禽畜，定期开展对老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子等的消杀，确保环境卫生整洁。

5.1.6.6 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放和使用，并有明显区分标识；原料加工中切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显区分标识。

5.1.6.7 接触直接入口食品的工具、容器、清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

5.1.6.8 食品用设施设备每次使用后应及时进行清洗，需要进行消毒处理的应及时消毒，定位存放；盛放直接入口食品的容器清洗消毒后应及时存入密闭专用的清洁保洁柜里。

5.1.6.9 应定期检查维护食品加工设备是否正常运转、用后是否及时清理并保持清洁。

5.1.6.10 应定期检查食品贮存、陈列、消毒、保洁等设施是否完好无损、是否保持清洁，冷藏冷冻设施温度显示装置是否准确。

5.1.6.11 应定期校验计量器具，及时清理清洗，确保正常运转和使用。

5.2 从业人员要求

5.2.1 健康管理

5.2.1.1 从事营养配餐加工活动的人员应遵循 5.1 的所有规定。

5.2.1.2 从事接触直接入口食品工作的从业人员每年至少进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时接受临时检查。

5.2.1.3 从业人员每日上岗前进行晨检，凡出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的，应立即停止工作、及时就医，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

5.2.1.4 凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的，应立即调离接触直接入口食品工作岗位，并记录调离情况。

5.2.1.5 食品安全管理员要及时对本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案及调离档案，组织相关从业人员到体检机构进行健康检查。

5.2.1.6 健康证明由餐饮服务单位统一管理，或由个人随身携带，以备检查。

5.2.2 岗位培训

5.2.2.1 餐饮服务人员(包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员)须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训经考核合格后,方可从事餐饮服务。

5.2.2.2 应制定培训计划,定期对从业人员开展关于餐饮服务食品安全相关法律、法规、规范、标准和食品安全知识、职业道德和法制教育的培训以及各岗位食品加工操作规程等培训。

5.2.2.3 培训宜采取集中讲课与自学相结合的方式,参训人员需进行签到、定期考核,考核不合格者离岗学习,待考试合格后再上岗。

5.2.2.4 应建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案,将培训时间、培训内容、考核结果记录归档,以备检查。

5.3 物流配送

5.3.1 配送车辆卫生管理

5.3.1.1 运输车辆应符合卫生要求及温度规定,保持清洁,防尘、防蝇、防鼠。

5.3.1.2 专用密闭,生熟食品分开摆放,保温箱、汤桶上盖下垫。不得贮存与营养餐无关物品。

5.3.1.3 每次运输前后均须进行打扫清洗、消毒处理,运输过程保持清洁。

5.3.2 配送人员卫生管理规定

5.3.2.1 配送人员认真检查待配送营养餐,发现感官性状异常的,不得配送。

5.3.2.2 配送装卸前后均须清洗、消毒手部,不能用手直接抓入口食品,不得将衣物放在营养餐上,不能踩坐营养餐。

5.3.2.3 有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、部症等有碍食品卫生病症的,须立即脱离工作岗位,治愈后方可上岗。